



La pizza di **Polichetti**

La nostra è una tradizione che parla lingue diverse, che crede e rispetta la cultura del territorio, selezionando con cura i migliori prodotti e materie prime.

Con 72 ore di levitazione raccontiamo una storia speciale ed unica; una storia che parla di famiglia, gusto e sapori autentici.

Passione e tecnica sono gli elementi che rendono morso dopo morso “La pizza di Polichetti” il gusto che stavi cercando.

Scegli la tua

Rotonda

Autenticamente
scioglievole!

DISPONIBILE
TUTTE LE SERE

Nel ruoto

Soffice dentro,
croccante fuori.

DISPONIBILE
TUTTE LE SERE TRANNE IL SABATO

+ 1€

In Pala

Forma allungata,
che fa CRUNCH!

DISPONIBILE
TUTTE LE SERE TRANNE IL SABATO

+ 1€

Tre cotture

Al vapore, fritta
e in forno!

DISPONIBILE
TUTTE LE SERE TRANNE IL SABATO

+ 1€

Coperto 2,5

Fritti

CROCCHÈ DI PATATE 1pz

1,5

STICK 1pz
con speck e scamorza

1,5

POLPETTA AL MALLONE 1pz

2

FRITTATINA 1pz
di pasta e patate

2

Gusti disponibili tutte le sere nella versione indicata tranne il **SABATO**

Verde Polichetti

VEGETALE

Consigliata in **PALA**

Cavolo broccolo arrostito, provola di mucca, sedano candito, bietole ripassate e crema di cime di rapa.

ABBINAMENTO BIRRA: *La Chiara del Brenta - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *Corerosa rosato Salento IGP - Cantine Due Palme*

10

LA BRUNA

Consigliata in **RUOTO**

Carote e patate viola confit, pesto di mandorle e rucola, provola di mucca e caciocavallo giovane "la bruna alpina".

ABBINAMENTO BIRRA: *La Bionda e La Chiara del Brenta - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *A' Primo - Cantine Barone*

12

AROMA

Consigliata in **RUOTO**

Provola di mucca, cipolla ramata di Montoro stufata, cavolfiore arrostito, fonduta di blu di bufala e polvere di caffè.

ABBINAMENTO BIRRA: *Fravort Triple - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *Montefalco DOC rosso - Arnaldo Caprai*

11

KIUPP

Consigliata **ROTONDA**

Polpo cbt, salsa di rapa rossa, cardoncelli ripassati e provola di mucca.

ABBINAMENTO BIRRA: *Fravort Ipa - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *Pinot nero Rolhüt - Peter Zemmer*

11

Gusti disponibili tutte le sere nella versione indicata tranne il **SABATO**

Verde Polichetti

ROSSO BUFALA

Consigliata in **TRE COTTURE**

Provola di mucca, tonno rosso scottato, salsa acida di bufala, broccolo verde arrostito e umami vinaigrette.

ABBINAMENTO BIRRA: *La Rossa del Brenta - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *Prosecco Rosè Masottina*

11,5

TRANSUMANZA

Consigliata in **PALA**

Ortica e cicoria scottate di "Montoro erbe", fonduta di crosta fiorita di caprino Caseificio "Aurora", scaglie di pecorino dolce dei Monti Lattari, provola di mucca e robiola di capra in polvere.

ABBINAMENTO BIRRA: *La Bionda del Brenta - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *San Gaetano Primitivo di Manduria Dop*

10

ASSOLUTA

Consigliata **ROTONDA**

Carciofo in padella, polvere di aglio bruciato, provola di mucca, insalatina di prezzemolo e cerfoglio di "Montoro erbe".

ABBINAMENTO BIRRA: *La Chiara del Brenta - Birrificio Fratelli Perrella*

ABBINAMENTO VINO: *Pietralena rosso - Cantine Barone*

10

Gusti disponibili tutte le sere; il **SABATO** solo in versione **ROTONDA**

Le particolari

STRAVECCHIA

Provola di mucca, zucca arrosto ed il suo fondo, spuma di caciocavallo stravecchio, tartufo fresco, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10

CONCIATA

Provola, guanciaie di maialino nero casertano, pomodori secchi di San Gerardo, conciato romano Az. Agr. "Le Campestre", basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10,5

PABROTA

Provola di mucca, broccoli ripassati, spuma di patate, tartufo fresco, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10,5

SCAROLELLA

Provola, scarola ripassata in padella, pomodorino secco di San Gerardo, alici del salernitano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9,5

PRIMO SETTEMBRE

Provola di mucca, broccoli saltati, lardo di maialino nero casertano, polvere di limone arrostito, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10

POLVICA RESTAURATA

Provoladi mucca, patate fondenti, salsiccia di maialino nero casertano cbt, porcini cotti al burro di bufala, cialda di pecorino, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

10

Gusti disponibili tutte le sere; il **SABATO** solo in versione **ROTONDA**

Le classiche

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di mucca, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

5

MARGHERITA LAVORATA

Pomodoro San Marzano varietà "Kiros" Az. Agricola biologica "Terre Lavorate", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano 30 mesi, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

8,5

MARINARA

Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio orsino, origano di montagna di San Gerardo, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

4,5

MARINARA DOP CON ACCIUGHE

Pomodoro San Marzano, aglio orsino, origano di montagna di San Gerardo, acciughe IASA, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

6

PROVOLA &

Pomodoro San Marzano, provola di mucca affumicata, pepe, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

7

PIENNOLO

Pomodoro del Piennolo Az. Agr. "Bucce di pomodoro", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9,5

VERTICALE

Pomodoro del Piennolo, pomodoro datterino giallo, pomodori secchi di San Gerardo, pomodoro San Marzano, aglio orsino, alici del salernitano, basilico fresco e olio Evo D.O.P.

9

Vini

Rosso

OTTOUVE GRAGNANO 0,75 cl

GRADAZIONE: 11,5% vol

PROVENIENZA: Campania

PIETRALENA ROSSO - CANTINE BARONE 0,75 cl

GRADAZIONE: 14% vol

PROVENIENZA: Campania

Abbinamento pizza: **ASSOLUTA ROTONDA**

A' PRIMO - CANTINE BARONE 0,75 cl

GRADAZIONE: 14% vol

PROVENIENZA: Campania

Abbinamento pizza: **LA BRUNA IN RUOTO**

MONTEFALCO DOC ROSSO - ARNALDO CAPRAI 0,75 cl

GRADAZIONE: 13% vol

PROVENIENZA: Umbria

Abbinamento pizza: **AROMA IN RUOTO**



20

20

5

20

5

22

5

Vini

Rosso

PINOT NERO ROLHÜT - PETER ZEMMER 0,75 cl

GRADAZIONE: 13% vol

PROVENIENZA: Trentino Alto Adige

Abbinamento pizza: **KIUPP ROTONDA**

SAN GAETANO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 0,75 cl

GRADAZIONE: 14% vol

PROVENIENZA: Puglia

Abbinamento pizza: **TRANSUMANZA IN PALA**

Bianco

GEWURZTRAMINER PETER ZEMMER 0,75 cl

GRADAZIONE: 13,5% vol

PROVENIENZA: Trentino Alto Adige

EBRIO PECORINO BIOLOGICO IGP 0,75 cl

GRADAZIONE: 12,5% vol

PROVENIENZA: Abruzzo

PETRACAVALLO BIANCO DI ALESSANO 0,75 cl

GRADAZIONE: 12,5% vol

PROVENIENZA: Puglia



35

5

15

5

24

5

17

5

26

5

Vini

Rosè

COREROSA ROSATO SALENTO IGP - CANTINE DUE PALME 0,75 cl

GRADAZIONE: 12,5% vol

PROVENIENZA: Puglia

Abbinamento pizza: **VEGETALE IN PALA**

PROSECCO ROSÈ MASOTTINA 0,75 cl

GRADAZIONE: 11% vol

PROVENIENZA: Treviso

Abbinamento pizza: **ROSSO BUFALA IN TRE COTTURE**

ROSALITA DUE PALME 0,75 cl

GRADAZIONE: 12% vol

PROVENIENZA: Puglia

Bollicine

SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT ENRICO GATTI 0,75 cl

GRADAZIONE: 12,5% vol

PROVENIENZA: Lombardia



23

5

16

13

5

45

Birre in bottiglia

Hacker-Pschorr hefe weisse 0,50 cl 5,5% (biondo)

5

La bionda del Brenta 0,50 cl 8,2% (oro opalescente)

Abbinamenti: tutte le pizze con prosciutti poco grassi sia cotti che crudi, formaggi a pasta dura e semidura, preferibilmente con pizze bianche poco strutturate

Abbinamento pizza: **LA BRUNA - TRANSUMANZA**

9

La rossa del Brenta 0,50 cl 8,1% (ambrato carico)

Abbinamenti: tutte le pizze rosse con salumi grassi e affumicati, formaggi maturi ed erborinati

Abbinamento pizza: **ROSSO BUFALA**

9

La chiara del Brenta 0,50 cl 5% (chiaro)

Abbinamenti: tutte le pizze dal gusto leggero e fresco

Abbinamento pizza: **LA BRUNA - VEGETALE - ASSOLUTA**

8

Fravort Triple 0,33 cl 8% (oro opalescente)

Abbinamenti: tutte le pizze dagli ingredienti delicati ma ben strutturati

Abbinamento pizza: **AROMA**

5,5

Fravort Ipa 0,33 cl 5,6% (oro carico con riflessi ramati)

Abbinamenti: tutte le pizze dai gusti decisi ma freschi

Abbinamento pizza: **KIUPP**

5,5

DOGE - birra artigianale IPA 0,33 cl 6% (oro ambrato)

Abbinamenti: tutte le pizze con salumi piccanti, formaggi freschi, verdure grigliate o al vapore

5

DOGE - birra artigianale STRONG LAGER 0,33 cl 8,9% (biondo carico)

Abbinamenti: tutte le pizze con salumi grassi, formaggi a lunga stagionatura, gamberi e salmone

5

DOGE - birra artigianale BLANCHE 0,33 cl 4,2% (paglierino chiaro)

Abbinamenti: tutte le pizze con ingredienti leggeri.

Fritti, formaggi con composte e marmellate

6

Birre alla spina

Fravort fresh beer 0,20 cl / 0,40 cl 4,9% (oro chiaro alla spina)
Abbinamenti: salumi poco grassi, formaggi con bassa stagionatura e pizze classiche non molto strutturate

2/4

L'ambrata del Brenta 0,30 cl 8,2% (oro opalescente alla spina)
Abbinamenti: ideale su tutti i piatti della cucina mediterranea con verdure grigliate e formaggi mediamente stagionati

4,5

Bibite

Acqua Ferrarelle 0,33 cl

1

Acqua Ferrarelle 0,75 cl

1,5

Acqua Natia 0,33 cl

1

Acqua Natia 0,75 cl

1,5

Acqua Panna 0,75 cl

2

Acqua San Pellegrino 0,75 cl

2

Coca Cola 0,33 cl

2

Coca Cola 1L

3,5

Coca Cola Zero 0,33 cl

2

Fanta 0,33 cl

2

Dolci

Fatti in casa dalla signora Claudia ogni giorno

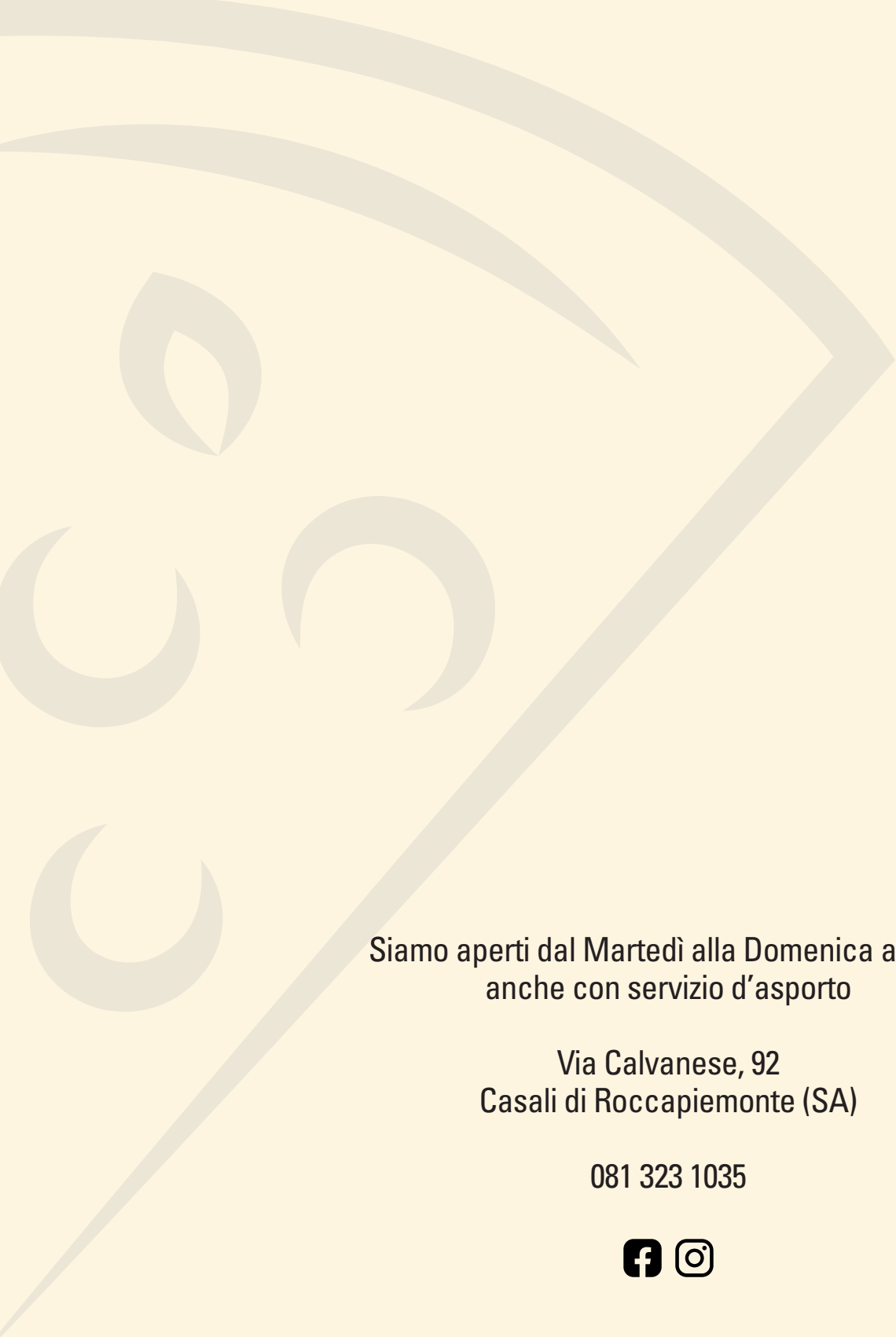
5

Dolci artigianali da richiedere al momento /
lievitati stagionali

/

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di sola raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alta naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo,
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Siamo aperti dal Martedì alla Domenica a cena
anche con servizio d'asporto

Via Calvanese, 92
Casali di Roccapiemonte (SA)

081 323 1035

